

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
імені О.М. БЕКЕТОВА**

СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Ректор

В.М. Бабаєв

2014 р.

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ

ПРОГРАМА

нормативної навчальної дисципліни

підготовки магістра

галузі знань 1401 «Сфера обслуговування»

**напряму 140101 Готельно-ресторанна справа
(шифр дисципліни за ОПІ МПП 2)**

Стандарт чинний з дати затвердження

Харків - 2014

РОЗРОБЛЕНО: Харківський національний університет міського господарства
імені О.М. Бекетова

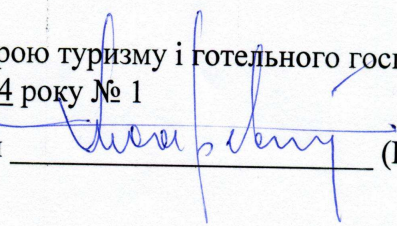
КАФЕДРА: туризму і готельного господарства

РОЗРОБНИКИ: к.е.н., доцент кафедри Влащенко Н. Н.

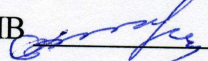


Схвалено **випусковою** кафедрою туризму і готельного господарства.

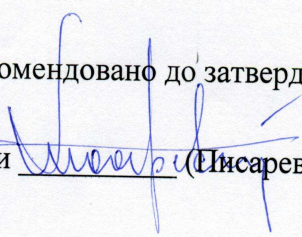
Протокол від “28” серпня 2014 року № 1

Завідувач випускової кафедри  (Писаревський І. М.)

Програма відповідає формі Програми навчальної дисципліни, що затверджена
Наказом по ХНУМГ ім. О.М. Бекетова від 24 лютого 2014 р. № 46-01.

Методист НМВ  (Восеник І. І.) “07” 08 2014 р.

Обговорено та рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету
менеджменту.

Голова Вченої ради  (Писаревський І. М.) “27” 08 2014 р.,
протокол № 1

Цей стандарт не може бути тиражований або відтворений будь яким способом без
письмової згоди ХНУМГ ім. О.М. Бекетова

© ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2014
© Н. М. Влащенко, 2014

ВСТУП

Програма вивчення навчальної дисципліни складена відповідно до:

ГСБОУ Освітньо-кваліфікаційна характеристика магістра напрямку підготовки 140101 „Готельно-ресторанна справа” за спеціальністю 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа», 2009.

ГСБОУ Освітньо-професійна програма підготовки спеціаліста напрямку підготовки 140101 „Готельно-ресторанна справа” за спеціальністю 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа», 2010.

СВО ХНУМГ – Навчальний план підготовки магістра напрямку 140101 „Готельно-ресторанна справа” за спеціальністю 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа», 2014.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є напрями інноваційної діяльності підприємств готельного господарства.

Міждисциплінарні зв'язки:

Вивчення цієї дисципліни безпосередньо спирається на:	На результати вивчення цієї дисципліни безпосередньо спираються:
Організація готельного господарства	Інноваційні технології в туризмі
Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Дипломне проектування
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів (ЗМ):

ЗМ 1. Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства;

ЗМ 2. Реалізація інноваційних технологій в готельному господарстві.

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» є оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в готельному господарстві, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.

1.2. Основними завданнями вивчення дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» є формування у студентів належного рівня знань про інноваційний розвиток підприємств сфери гостинності, методи прогнозування і планування нововведень на рівні готельних підприємств, вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій готельних підприємств.

1.3. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- теорії інноваційного розвитку, характеристики інноваційних ознак та форм розвитку економіки;
- основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій готельних підприємств;
- складові елементи інформаційного забезпечення для створення інноваційних проектів;
- види планових розрахунків за інноваційними проектами.

вміти:

- здійснювати критичний аналіз теорій інноваційного розвитку, характеризувати інноваційні ознаки та форми розвитку економіки.
- обґрунтовувати необхідність застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні готельних підприємств як інструментарію реалізації інноваційних технологій;
- самостійно із застосуванням сучасних комп'ютерних технологій аналізувати, узагальнювати, систематизувати й критично оцінювати результати досліджень;
- генерувати нові ідеї, виявляти фундаментальні проблеми й формулювати завдання та визначати шляхи дослідження.

мати компетентності:

- здатність до формування банку стандартів, технічних умов, слідування за змінами у них;
- здатність до організації порівняльно-аналітичного моніторингу споживчої якості продукції конкурентів, дослідження реакції споживачів на якість продукції;
- готовність до внесення рекомендацій щодо введення нових чи зміни існуючих вимог до якості;
- здатність здійснювати комплексну оцінку ефективності інновацій на макроекономічному і локальному рівнях згідно встановлених вимог до системи показників ефективності;
- здатність до професійної адаптації, навчання новим технологіям, відповідати за якість виконуваних робіт і наукову вірогідність результатів.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 126 годин – 3,5 кредити ЄКТС.

2. Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

Модуль 1 «Інноваційні технології в готельному господарстві»

Змістовий модуль 1.1. Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства

Тема 1.1.1. Інновація як об'єкт управління

1.1.1.1. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії.

Становлення поняття «інновація» та його основні визначення. Теорії інноваційного розвитку. Типи інновацій у готельному господарстві: товарна – упровадження нового продукту; технологічна – упровадження нового методу виробництва; ринкова – створення нового ринку товарів і послуг; маркетингова – освоєння нового джерела постачання сировини; управлінська – реорганізація структури управління; соціальна – упровадження заходів з метою покращання життя населення. Перехід до відтворювальної форми господарювання.

1.1.1.2 Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі.

Відтворювальна направленість готельного господарства інформаційно-технологічного типу. Розвиток національно-економічних інноваційних систем у готельному господарстві.

Криза індустріалізації і неминучість інновацій. Загальні ознаки кризи у готельному господарстві. Людина та управління у готельному господарстві інноваційного типу. Економічні і соціальні ознаки технологічної революції. Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продукції та послуг. Класифікація інновацій та інноваційні пріоритети українських підприємств готельного господарства.

Тема 1.1.2. Прогнозування інноваційних планів

1.1.2.1. Прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств.

Класифікаційні групи методів прогнозування. Основні етапи прогнозування інноваційної діяльності готельних підприємств. Прогнози зміни ринку на основі дослідження поточного попиту, попиту в минулому. Прогнозування на експериментальній основі. Прогнозування на основі намірів і думок експертів.

1.1.2.2. Сутність і принципи планування інновацій.

Методи пошуку інноваційних ідей і організація творчого процесу. Пошук джерел і генерації ідей. Основні етапи творчого процесу. Засоби, що сприяють генерації ідей. Структура пізнавального процесу. Система планування інновацій у сфері готельного господарства. Види планів за цільовою орієнтацією, предметом, рівнем, змістом і періодом планування. Система відбору інноваційних ідей.

Тема 1.1.3. Інноваційні процеси у готельному господарстві

1.1.3.1. Організаційні інновації в готельному господарстві.

Концептуальні положення кадрового, інформаційного, фінансового забезпечення науково-інноваційної діяльності. Підготовка і перепідготовка кадрів готельного підприємства для науково-технічної і інноваційної діяльності в умовах ринкової економіки. Організаційна структура інноваційного колективу. Застосування нових методів у процесі управління персоналом готелю, організації надання готельних послуг. Новітні підходи до організації маркетингової діяльності готельних підприємств. Застосування інновацій у процес просування готельного продукту. Новітні методи організації системи менеджменту готельного підприємства, створення іміджу. Використання PR-технологій.

1.1.3.2 Соціальні інновації в готельному господарстві.

Нові форми і методи продуктивної активізації зайнятих у сфері надання готельних послуг. Новітні методи соціального стимулювання праці персоналу готелю.

1.1.3.3. Інфраструктурні інновації в готельному господарстві.

Вимоги до будівель та споруд підприємств сервісу. Загальні відомості про будівництво, реконструкцію і технічне переозброєння готельних підприємств. Новітні тенденції в переплануванні приміщень та модернізації будівель готелю. Дослідження ринку матеріалів для ремонту, реконструкції та модернізації готельних підприємств. Сучасні вимоги до будівельних матеріалів. Оцінювання технічного рівня готельних підприємств.

Застосування новітніх систем опалення, водопостачання, повітряного обміну, штучного освітлення на підприємствах готельного господарства. Впровадження новітніх систем забезпечення безпеки готельних підприємств та вимоги до їх експлуатації.

1.1.3.4. Технологічні інновації в готельному господарстві.

Новітні прогресивні методи бронювання місць у готелі, реєстрації гостей та обліку послуг, що надаються клієнтам. Інновації в обслуговуванні гостей поверховими службами. Новітні технічні засоби та системи, що забезпечують процес прибирання номерного фонду та нежилых приміщень готелю. Впровадження інновацій у сферу надання додаткових послуг. Застосування новітніх інформаційних систем.

1.1.3.5. Економічні інновації в готельному господарстві.

Об'єкти економічних інновацій у сфері готельного господарства на рівні країни, регіону, підприємства. Нові методи управління капіталом, ефективністю діяльності готельних підприємств шляхом реалізації функцій прогнозування, бізнес-планування, фінансування, ціноутворення, споживання, заощадження.

Інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельного господарства. Використання ресурсів місцевих підприємницьких структур, інвестицій із інших регіонів і країн.

Змістовий модуль 1.2. Реалізація інноваційних технологій в готельному господарстві

Тема 1.2.1. Забезпечення інноваційних планів

1.2.1.1. Проектування інноваційних продуктів (послуг)

Дослідження і пошук джерел, формування інформаційної бази для створення інноваційних проектів. Оцінювання альтернатив інноваційних ідей.

Проектування інноваційних продуктів (послуг) і процесів. Види планових розрахунків: продуктово-тематичний, техніко-економічний, об'ємно-календарний. Розроблення концепції інноваційного проекту.

1.2.1.2. Розробка концепції інноваційного проекту готельного підприємства.

Зміст і етапи розроблення концепції інноваційного проекту готельного підприємства. Організація менеджменту та регулювання впровадження інноваційної програми. Джерела і механізми фінансування інноваційної діяльності. Перспективні джерела фінансування (лізинг, венчурне фінансування).

Тема 1.2.2. Інноваційні проекти в туризмі

1.2.2.1. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій.

Засади оцінювання ефективності інновацій в умовах ринку – економічні, політичні, соціальні тощо.

Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві. Споживчий ринок як індикатор ефективності інноваційних заходів. Рівні ефективності інноваційних проектів. Вимоги до системи показників ефективності інновацій. Види ефектів упровадження інновацій: науково-технічний, економічний, соціальний, екологічний. Продуктивна сила інновацій.

1.2.2.2 Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства.

Показники і методи оцінювання ефективності інновацій на підприємстві. Оцінювання ефективності витрат готелю до та після впровадження інновацій. Оцінювання ефективності ліцензії.

Оцінювання ефективності інноваційного проекту готельного підприємства. Оцінювання ризику реалізації інноваційного проекту.

Ринкові позиції підприємства готельного господарства та інноваційні перспективи.

Індивідуальні завдання:

-розрахунково-графічна робота на тему «Дослідження стану розвитку інноваційних технологій готельних підприємств».

3. Рекомендована література:

1. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: учеб. пособие / С. И. Байлик – 2-е изд., перероб и допов. – К. : Дакор, 2006. – 288 с.

2. Влащенко Н.М. Інноваційні технології в готельному господарстві: навч. Посібник / Н. М. Влащенко – Х.: Вид-во ТОВ «Друкарня «МАДРИД», 2014. – 128 с.

3. Ілляшенко С. М. Управління інноваційним розвитком / С. М. Ілляшенко. – Суми: Університ. кн., 2003. – 278 с.

4. Форма підсумкового контролю успішності навчання: екзамен

5. Засоби діагностики успішності навчання: поточні та підсумкові тестові завдання, контрольні роботи, захист звітів з лабораторних робіт, захист розрахунково-графічного завдання, питання і задачі до екзамену.

АНОТАЦІЯ

Мета: оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в готельному господарстві, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.

Предмет: напрями інноваційної діяльності підприємств готельного господарства.

Модуль 1. Інноваційні технології в готельному господарстві.

Змістові модулі (ЗМ):

ЗМ 1. Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства.

ЗМ 2. Реалізація інноваційних технологій в готельному господарстві.

ABSTRACT (ANNOTATION)

Purpose: study of the modern theoretical bases and practical skills of organization and management innovative technologies in a hotel economy, based on the industry scientific research results.

Object: Innovative directions of activity for hotel enterprises economy.

Module 1. Innovative technologies in a hotel economy.

Content modules (CM):

CM 1. Innovative activity organization for hotel enterprises economy.

CM 2. Innovative technologies realization in the hotel economy.

АННОТАЦИЯ

Цель: овладение современными теоретическими основами и практическими навыками организации и управления инновационными технологиями в гостиничном хозяйстве, основанными на результатах научных исследований в отрасли.

Предмет: направления инновационной деятельности предприятий гостиничного хозяйства.

Модуль 1. Инновационные технологии в гостиничном хозяйстве.

Содержательные модули (СМ):

СМ 1. Организация инновационной деятельности предприятий гостиничного хозяйства.

СМ 2. Реализация инновационных технологий в гостиничном хозяйстве.